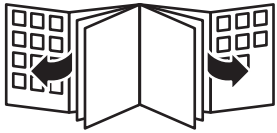
Register your product and get support at

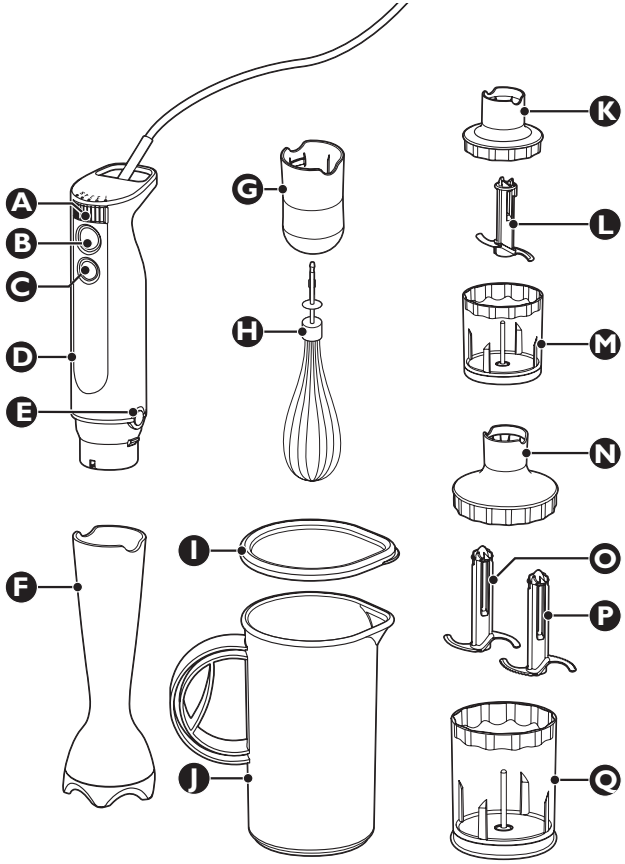
www.philips.com/welcome

HR1372, HR1371, HR1370

PHILIPS



1



ENGLISH 6
DANSK 15
DEUTSCH 24
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 34
ESPAÑOL 44
SUOMI 53
FRANÇAIS 62
ITALIANO 71
NEDERLANDS 80
NORSK 89
PORTUGUÊS 98
SVENSKA 107
TÜRKÇE 116

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

A Speed selector
B Normal speed button
C Turbo speed button
D Motor unit
E Release buttons
F Blender bar
G Whisk coupling unit (HR1372 only)
H Whisk (HR1372 only)
I Beaker lid
J Beaker

Mini chopper (HR1372 only):

K Coupling unit
L Blade unit
M Bowl

Extra-large chopper (HR1372/HR1371 only)

N Coupling unit
O Blade unit
P Serrated blade unit for crushing ice (HR1372 only)
Q Bowl

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you change accessories or approach parts that move during use.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

1 Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).

2 Cut large ingredients into pieces of approximately 2cm before you process them.

3 Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:
- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).

2 Put the ingredients in the beaker.

◗ See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.
Batters	100-500ml	60sec.
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.

3 Immerse the blade guard completely in the ingredients to avoid splashing (Fig. 3).

4 Press the normal speed button or the turbo speed button to switch on the appliance.

- When you use the normal speed button, you can adjust the speed with the speed selector (Fig. 4).

The higher the speed, the shorter the processing time required.

- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

5 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 5).

Mini chopper (HR1372 only) and extra-large chopper (HR1372/HR1371 only)

The choppers are intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

Be very careful when you handle the blade unit, the blades are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

HR1372 only: use the extra-large chopper bowl and the serrated blade unit to crush ice.

1 Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 6).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.

◗ See the tables for the recommended quantities and processing times.

Mini chopper quantities and processing times (HR1372 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions & eggs	100g	5 x 1sec.	1-2
Meat	100g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 x 1sec.	3-4
Cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Nuts	100g	20sec.	turbo

Extra-large chopper quantities and processing times (HR1372/HR1371 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions	200g	5 x 1sec.	1-2
Lean beef	200g	10sec.	turbo
Streaky meat	200g	10sec.	turbo
Boiled eggs	2 pcs	4 x 1sec.	1-2
Herbs	30g	10 x 1sec.	3-4
Almonds	200g	30sec.	turbo
Dry bread	80g	30sec.	turbo
Parmesan cheese	200g	20sec.	turbo
Dark chocolate	100g	20sec.	turbo
Garlic	50g	5 x 1sec.	turbo
Milk shakes	500g	30sec.	turbo

3 Put the coupling unit on the chopper bowl (Fig. 7).

4 Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click') (Fig. 8).

5 Press the normal speed button or the turbo speed button to switch on the appliance.

- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them with a spatula or by adding liquid.
- After processing one batch, let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Whisk (HR1372 only)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 9).

2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 10).

3 Put the ingredients in a bowl.
See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times (HR1372 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Tip: Use a large bowl for the best result.

4 To prevent splashing, set the speed selector to a low setting and press the normal speed button.

5 After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Cleaning

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit (HR1372 only), the coupling unit of the mini chopper (HR1372 only) and the coupling unit of the extra-large chopper (HR1372/HR1371 only) in water.

1 Unplug the appliance.

2 Press the release buttons on the motor unit to remove the blender bar or coupling unit.

3 Disassemble the rest of the parts.

Tip:You can also remove the rubber rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

4 See the separate cleaning table at the end of this user manual for further instructions.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 11).

Accessories

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83460) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory for the HR1372, HR1371 and HR1370.
Use the quantities and processing times of the mini chopper for this accessory.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Cleaning table (Fig. 12)

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The appliance does not work.	This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.
The appliance suddenly stops working.	Some hard ingredients may block the blades. Release the normal speed button or the turbo speed button to switch off the appliance, detach the motor unit and remove the ingredients that block the blades.

Problem	Solution
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Stop using the appliance and unplug it. Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

Ⓐ Hastighedsvælger
Ⓑ Knap til normal hastighed
Ⓒ Knap til turbo
Ⓓ Motorenhed
Ⓔ Udløserknapper
Ⓕ Blenderstav
Ⓖ Koblingsenhed til piskeris (kun HR1372)
Ⓗ Piskeris (kun HR1372)
Ⓘ Låg til bæger
Ⓙ Bæger

Mini-hakker (kun HR1372):

Ⓚ Koblingsenhed
Ⓛ Knivenhed
Ⓜ Skål

Ekstra stor hakker (kun HR1372/HR1371)

Ⓝ Koblingsenhed
Ⓞ Knivenhed
Ⓟ Savtakket knivenhed til isknusning (kun HR1372)
Ⓠ Skål

Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes ned i vand eller anden væske eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Undgå at berøre knivene, specielt når stikket sidder i stikkontakten. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene er blokerede, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

Forsigtig

- Sluk for apparatet, og tag det ud af stikket, før du skifter tilbehør eller kommer tæt på dele, der bevæger sig, når de bruges.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tider i tabellen bør nøje overholdes.
- Tilbered kun 1 portion ad gangen. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning, er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før apparatet tages i brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang (se afsnittet "Rengøring").

Klargøring

1 Varme ingredienser skal køle af, før du hakker, blender eller hælder dem i bægeret (maks. temperatur 80°C).

2 Større ingredienser skal skæres op i stykker af ca. 2 cm, før de tilberedes.

3 Apparatet skal samles korrekt, før du sætter stikket i stikkontakten.

Sådan bruges apparatet

Stavblender

Stavblenderen er beregnet til:
- blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- miksning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

1 Sæt blenderstaven på motorenheden ("klik") (fig. 2).

2 Kom ingredienserne op i bægeret.

◗ Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Max. mængder og tilberedningstider ved blendning

Ingredienser	Mængde/blendning	Time (Klokkeslæt)
Frugt & grøntsager	100-200 g	30 sek.
Babymad, supper og saucer	100-400 ml	60 sek.
Flydende dej	100-500 ml	60 sek.
Shakes og mixede drinks	100-1000 ml	60 sek.

3 Sænk knivkappen helt ned i ingredienserne, så det ikke sprøjter (fig. 3).

4 Tryk på knappen for normal hastighed eller turbo for at tænde for apparatet.

- Når du bruger knappen til normal hastighed, kan du justere hastigheden med hastighedsvælgeren (fig. 4).

Jo højere hastighed, desto kortere tilberedningstid.

- Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed, og hastighedsvælgeren kan ikke aktiveres.

5 Bevæg apparatet langsomt op og ned og i cirkler for at blende ingredienserne (fig. 5).

Mini-hakkeren (kun HR1372) og den ekstra store hakker (kun HR1372/HR1371)

Hakkerne er beregnet til at hakke ingredienser som nødder, kød, løg, hård ost, kogte æg, hvidløg, urter, tørt brød osv.

Vær meget forsigtig, når du rører ved knivenheden, knivene er meget skarpe. Vær ekstra forsigtig, når du fjerner knivenheden for at tømme hakkeskålen, og ved rengøring.

Kun HR1372: brug den ekstra store hakkeskål og den savtakkede knivenhed til at knuse is.

1 Sæt hakkeknivenheden i hakkeskålen (fig. 6).

2 Kom ingredienserne i hakkeskålen.

◗ Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen.

Mængder og tilberedningstider for mini-hakkeren (kun HR1372)

Ingredienser	Mængde/hakning	Time (Klokkeslæt)	Hastighed
Løg og æg	100 g	5 x 1sek.	1-2
Kød	100 g (maks.)	5 sek.	turbo

Ingredienser	Mængde/hakning	Time (Klokkeslæt)	Hastighed
Urter	20 g	5 x 1sek.	3-4
Ost	50 - 100 g (maks.)	15 sek.	turbo
Nødder	100 g	20 sek.	turbo

Mængder og tilberedningstider for den ekstra store hakker (kun HR1372/HR1371)

Ingredienser	Mængde/ hakning	Time (Klokkeslæt)	Hastighed
Løg	200 g	5 x 1sek.	1-2
Mørt oksekød	200 g	10 sek.	turbo
Fedtmarmoreret kød	200 g	10 sek.	turbo
Kogte æg	2 stk.	4 x 1 sek.	1-2
Urter	30 g	10 x 1 sek.	3-4
Mandler	200 g	30 sek.	turbo
Tørt brød (til rasp)	80 g	30 sek.	turbo
Parmesanost	200 g	20 sek.	turbo
Mørk chokolade	100 g	20 sek.	turbo
Hvidløg	50 g	5 x 1sek.	turbo
Milkshake	500 g	30 sek.	turbo

3 Sæt koblingsenheden på hakkeskålen (fig. 7).

4 Sæt motorenheden på hakkeskålen ("klik") (fig. 8).

5 Tryk på knappen for normal hastighed eller turbo for at tænde for apparatet.

- Hvis ingredienserne sætter sig på indersiden i hakkeskålen, fjernes de med spatelen eller ved at tilsætte lidt væske.
- Efter tilberedning af én portion skal apparatet køle ned til stuetemperatur, før du fortsætter.

Piskeris (kun HR1372)

Piskeriset er beregnet til piskning af flødeskum, æggehvider, desserter osv.

1 Sæt piskeriset på koblingsenheden ("klik") (fig. 9).

2 Sæt koblingsenheden på motorenheden ("klik") (fig. 10).

3 Kom ingredienserne i en skål.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Mængder og tilberedningstider til piskning (kun HR1372)

Ingredienser	Mængde/hakning	Time (Klokkeslæt)
Fløde	250 ml	70 - 90 sek.
Æggehvider	4 æg	120 sek.

Bemærk: Tilbered kun 1 portion ad gangen. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.

Tip: Det bedste resultat opnås med en stor skål.

4 For at undgå at sprøjte, skal man sætte hastighedsvælgeren på en lav indstilling og trykke på den normale hastighedsknap.

5 Efter ca. 1 minut kan man trykke på turbo-knappen og fortsætte med turbo-hastighed.

Rengøring

Kom aldrig motorenheden, koblingsenheden til piskeris (kun HR1372), koblingsenheden til minihakkeren (kun HR1372) eller koblingsenheden til den ekstra store hakker (kun HR1372/HR1371) i vand.

1 Tag stikket ud af stikkontakten.

2 Tryk på udløserknapperne på motorenheden for at fjerne blenderstaven eller koblingsenheden.

3 Adskil de øvrige dele.

Tip: Man kan også fjerne gummiringene fra hakkeskålene, så de kan rengøres ekstra grundigt.

4 Det separate rengøringsskema bagest i denne brugervejledning indeholder yderligere oplysninger.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 11).

Tilbehør

Du kan bestille en aksel-drevet minihakker (typenr. 4203 035 83460) hos din Philips-forhandler som ekstratilbehør til HR1372, HR1371 og HR1370. Brug de angivne mængder og tilberedningstider for minihakkeren til dette tilbehør.

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen **www.philips.com** eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Rengøringsskema (fig. 12)

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter.

Problem	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver for varmt, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 5 minutter. Sæt derefter stikket tilbage i stikkontakten, og tænd for apparatet. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.
Apparatet stopper pludselig.	Visse hårde ingredienser kan blokere knivene. Slip knappen til normal hastighed eller knappen til turbo for at slukke for apparatet, fjern motordelen, og fjern derefter de ingredienser, der blokerer knivene.
Motorenheden udsender en ubehagelig lugt, de første par gange apparatet bruges.	Dette er helt normalt. Hvis apparatet fortsætter med at lugte efter et par gange, skal du kontrollere, om den anvendte kvantitet og tilberedningstid er korrekt.

Problem	Løsning
Apparatet støjer meget, lugter ubehageligt, er så varmt, at man ikke kan røre ved det, afgiver røg mm.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. Kontakt nærmeste Philips kundecenter eller forhandler for at få hjælp.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

A Geschwindigkeitsregler
B Taste für normale Geschwindigkeit
C Turbo-Taste
D Motoreinheit
E Entriegelungstasten
F Pürierstab
G Schneebesen-Verbindungseinheit (nur HR1372)
H Schneebesen (nur HR1372)
I Deckel für Becher
J Messbecher

Mini-Zerkleinerer (nur HR1372):

K Verbindungseinheit
L Messereinheit
M Behälter

Großer Zerkleinerer (nur HR1372/HR1371)

N Verbindungseinheit
O Messereinheit
P Gezackte Messereinheit zum Zerkleinern von Eis (nur HR1372)
Q Behälter

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie die Motoreinheit auch nicht unter fließendem

Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

Achtung

- Schalten Sie das Gerät ab, und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehör austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen

Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung").

Für den Gebrauch vorbereiten

1 Lassen Sie heiße Zutaten auf unter 80°C abkühlen, bevor Sie diese zerkleinern, mixen oder in den Becher gießen.

2 Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in 2 cm große Würfel.

3 Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Das Gerät benutzen

Stabmixer

Der Stabmixer ist geeignet zum:
- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z B. für Baby-Nahrung.

1 Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 2).

2 Geben Sie die Zutaten in den Becher.

◗ Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

Zutaten	Menge zum Mixen	Verarbeitungszeit
Obst & Gemüse	100 - 200 g	30 Sek.
Baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100 - 400 ml	60 Sek.
Teig	100 - 500 ml	60 Sek.
Milchshakes & Mixgetränke	100 - 1000 ml	60 Sek.

3 Tauchen Sie den Messerschutz des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein, um Spritzer zu vermeiden (Abb. 3).

4 Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.

- Bei Verwendung der Taste für normale Geschwindigkeit können Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen (Abb. 4).

Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer ist die erforderliche Verarbeitungszeit.

- Bei Verwendung der Turbo-Taste arbeitet das Gerät bei Höchstgeschwindigkeit. In diesem Fall können Sie die Geschwindigkeit nicht mit dem Regler verstellen.

5 Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten, um die Zutaten zu mischen (Abb. 5).

Mini-Zerkleinerer (nur HR1372) und großer Zerkleinerer (nur HR1372/HR1371)

Die Zerkleinerer dienen zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.

Gehen Sie mit der Messereinheit sehr vorsichtig um; die Klingen sind sehr scharf. Beim Entfernen der Messereinheit aus dem Zerkleinerer-

Behälter, beim Entleeren des Behälters sowie beim Reinigen ist besondere Vorsicht geboten.

Nur HR1372: Verwenden Sie den Behälter für den großen Zerkleinerer und die gezackte Messereinheit zum Zerkleinern von Eis.

1 Setzen Sie die Zerkleinerer-Messereinheit in den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 6).

2 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

◗ Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte den Tabellen.

Mengen und Verarbeitungszeiten für den Mini-Zerkleinerer (nur HR1372)

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln & Eier	100 g	5 x 1 Sek.	1 - 2
Fleisch	100 g (Max)	5 Sek.	Turbo
Kräuter	20 g	5 x 1 Sek.	3 bis 4
Käse	50-100 g (Max)	15 Sek.	Turbo
Nüsse	100 g	20 Sek.	Turbo

Mengen und Verarbeitungszeiten für den großen Zerkleinerer (nur HR1372/HR1371)

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln	200 g	5 x 1 Sek.	1 - 2
Mageres Fleisch	200 g	10 Sek.	Turbo

Zutaten	Menge zum Zerklei-nern	Verarbeitungszeit	Geschwindig-keit
Durchwachsenes Fleisch	200 g	10 Sek.	Turbo
Gekochte Eier	2 Stck.	4 x 1 Sek.	1 - 2
Kräuter	30 g	10 x 1 Sek.	3 bis 4
Mandeln	200 g	30 Sek.	Turbo
Trockenes Brot	80 g	30 Sek.	Turbo
Parmesankäse	200 g	20 Sek.	Turbo
Bitterschokolade	100 g	20 Sek.	Turbo
Knoblauch	50 g	5 x 1 Sek.	Turbo
Milchshakes	500 g	30 Sek.	Turbo

3 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 7).

4 Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Behälter, bis sie hörbar einrastet (Abb. 8).

5 Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.

- Wenn die Zutaten innen am Behälter haften bleiben, lösen Sie diese mit einem Teigschaber, oder geben Sie Flüssigkeit hinzu.
- Lassen Sie das Gerät nach der Verarbeitung einer Portion auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Schneebesen (nur HR1372)

Der Schneebesen ist für Schlagsahne, Eischnee, Desserts usw. vorgesehen.

1 Stecken Sie den Schneebesen in die Verbindungseinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 9).

2 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 10).

3 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.
Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten für den Schneebesen (nur HR1372)

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit
Schlagsahne	250 ml	70 bis 90 Sek.
Eischnee	4 Eier	120 Sek.

Hinweis: Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Tipp: Verwenden Sie eine große Schüssel, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

4 Zur Vermeidung von Spritzern stellen Sie den Regler auf eine niedrige Geschwindigkeit ein, und drücken Sie dann die Taste für normale Geschwindigkeit.

5 Nach ca. 1 Minute können Sie die Turbo-Taste drücken, um mit maximaler Geschwindigkeit fortzufahren.

Reinigung

Tauchen Sie die Motoreinheit, die Schneebesen-Verbindungseinheit (nur HR1372), die Verbindungseinheit des Mini-Zerkleinerers (nur HR1372) und die Verbindungseinheit des großen Zerkleinerers (nur HR1372/HR1371) nicht in Wasser.

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Drücken Sie die Entriegelungstasten an der Motoreinheit, um den Pürierstab oder die Verbindungseinheit zu entfernen.

3 Nehmen Sie die übrigen Teile ab.

Tipp: Sie können auch die Gummiringe vom Zerkleinerer-Behälter entfernen, um sie besonders gründlich zu reinigen.

4 Weitere Informationen finden Sie in der Reinigungstabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 11).

Zubehör

Sie können (unter der Typennummer 4203 035 83460) bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center einen direktbetriebenen Mini-Zerkleinerer als Zubehör für die Modelle HR1372, HR1371 und HR1370 bestellen.
Verwenden Sie die Mengen und Verarbeitungszeiten des Mini-Zerkleinerers für dieses Zubehör.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website **www.philips.com**, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Reinigungstabelle (Abb. 12)

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center.
Das Gerät steht plötzlich still.	Möglicherweise blockieren harte Zutaten die Messer. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste für normale Geschwindigkeit bzw. die Turbo-Taste loslassen, nehmen Sie die Motoreinheit ab, und entfernen Sie die blockierenden Zutaten.
Bei den ersten Benutzungen gibt das Gerät einen unangenehmen Geruch von sich.	Das ist am Anfang nichts Ungewöhnliches. Sollte das Gerät nach einigen Anwendungen immer noch diesen Geruch abgeben, überprüfen Sie, ob Sie zuviel Obst/Gemüse auf einmal verarbeiten oder das Gerät zu lange laufen lassen.

Problem	Lösung
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, wird heiß, raucht usw.	Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste Philips Service-Center oder an Ihren Philips Händler.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- Ⓐ Επιλογέας ταχύτητας
- Ⓑ Κουμπί κανονικής ταχύτητας
- Ⓒ Κουμπί turbo ταχύτητας
- Ⓓ Μοτέρ
- Ⓔ Κουμπιά απασφάλισης
- Ⓕ Στέλεχος ανάμειξης
- Ⓖ Μονάδα σύνδεσης αυγοδάρτη (μόνο στον τύπο HR1372)
- Ⓗ Αυγοδάρτης (μόνο στον τύπο HR1372)
- Ⓘ Καπάκι κανάτας
- Ⓙ Δοχείο

Μικρός κόπτης (μόνο στον τύπο HR1372):

- Ⓚ Μονάδα σύνδεσης
- Ⓛ Λεπίδες
- Ⓜ Κάδος

Μεγάλος κόπτης (μόνο στους τύπους HR1372/HR1371)

- Ⓝ Μονάδα σύνδεσης
- Ⓞ Λεπίδες
- Ⓟ Οδοντωτές λεπίδες για θρυμματισμό πάγου (μόνο στον τύπο HR1372)
- Ⓠ Κάδος

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε με νερό βρύσης. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, κυρίως όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, πρώτα αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μετά απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

Προσοχή

- Να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε κινούμενα κατά τη χρήση μέρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στον πίνακα.

- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνος με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

Προετοιμασία για χρήση

1. Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα ψιλοκόψετε, αναμίξετε ή ρίξετε στην κανάτα (μέγιστη θερμοκρασία 80°C).
2. Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2εκ. περίπου πριν τα επεξεργαστείτε.
3. Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά προτού συνδέσετε το φις στην πρίζα.

Χρήση της συσκευής

Ραβδομπλέντερ

Το ραβδομπλέντερ προορίζεται για να:
- αναμειγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέϊλ, μιλκσεϊκ.
- ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. κουρκούτι για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάξετε βρεφική τροφή.

1 Συνδέστε το στέλεχος ανάμειξης με το μοτέρ (‘κλικ’) (Εικ. 2).

2 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.

◗ Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για ανάμιξη

Υλικά	Ποσότητα ανάμειξης	Χρόνος
Φρούτα & λαχανικά	100-200γρ.	30 δευτ.
Βρεφική τροφή, σούπες & σάλτσες	100-400ml	60 δευτ.
Κουρκούτια	100-500ml	60 δευτ.
Μιλκσεϊκ & κοκτέϊλ	100-1000ml	60 δευτ.

3 Βυθίστε τις λεπίδες βαθιά μέσα στα υλικά για να αποφύγετε το πιτσίλισμα (Εικ. 3).

4 Πιέστε το κουμπί κανονικής ταχύτητας ή το κουμπί turbo ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί κανονικής ταχύτητας, μπορείτε να προσαρμόσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας (Εικ. 4).

Όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα, τόσο λιγότερος χρόνος απαιτείται για την επεξεργασία.

- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί turbo ταχύτητας, η συσκευή λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν μπορείτε να προσαρμόσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας.

5 Μετακινήστε τη συσκευή αργά πάνω, κάτω και κυκλικά για να αναμίξετε τα υλικά (Εικ. 5).

Μικρός κόπτης (μόνο στον τύπο HR1372) και μεγάλος κόπτης (μόνο στους τύπους HR1372/HR1371)

Οι κόπτες προορίζονται για να ψιλοκόβουν υλικά όπως καρύδια, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, βραστά αυγά, σκόρδο, βότανα, ξερό ψωμί κλπ.

Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ κοφτερές. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε τις λεπίδες από το μπολ του κόπτη, όταν αδειάζετε το μπολ του κόπτη και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Μόνο στον τύπο HR1372: χρησιμοποιήστε το μπολ του μεγάλου κόπτη και τις οδοντωτές λεπίδες για να θρυμματίσετε πάγο.

1 **Τοποθετήστε τις λεπίδες του κόπτη στο μπολ του κόπτη (Εικ. 6).**

2 **Βάλτε τα υλικά στο μπολ του κόπτη.**

◗ **Ανατρέξτε στους πίνακες για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.**

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας του μικρού κόπτη (μόνο στον τύπο HR1372)

Υλικά	Ποσότητα για κοπή	Χρόνος	Ταχύτητα
Κρεμμύδια & αυγά	100γρ.	5 x 1 δευτ.	1-2
Κρέας	100 γρ. (μέγιστο)	5 δευτ.	turbo
Βότανα	20γρ.	5 x 1 δευτ.	3-4
Τυρί	50-100 γρ. (μέγιστο)	15 δευτ.	turbo
Ξηροί καρποί	100γρ.	20 δευτ.	turbo

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας του μεγάλου κόπτη (μόνο στους τύπους HR1372/HR1371)

Υλικά	Ποσότητα για κοπή	Χρόνος	Ταχύτητα
Κρεμμύδια	200 γρ.	5 x 1 δευτ.	1-2
Άπαχο μοσχαρίσιο κρέας	200 γρ.	10 δευτ.	turbo
Κρέας με λίπος	200 γρ.	10 δευτ.	turbo
Βραστά αυγά	2 τμχ.	4 x 1 δευτ.	1-2
Βότανα	30 γρ.	10 x 1 δευτ.	3-4
Αμύγδαλα	200 γρ.	30 δευτ.	turbo
Ξερό ψωμί	80 γρ.	30 δευτ.	turbo
Τυρί παρμεζάνα	200 γρ.	20 δευτ.	turbo
Μαύρη σοκολάτα	100γρ.	20 δευτ.	turbo
Σκόρδο	50 γρ.	5 x 1 δευτ.	turbo
Μιλκσεϊκ	500 γρ.	30 δευτ.	turbo

3 Τοποθετήστε τη μονάδα σύνδεσης στο μπολ του κόπτη (Εικ. 7).

4 Στερεώστε το μοτέρ πάνω στο μπολ του κόπτη (‘κλικ’) (Εικ. 8).

5 Πιέστε το κουμπί κανονικής ταχύτητας ή το κουμπί turbo ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

- Αν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ του κόπτη, ξεκολλήστε τα με μια σπάτουλα ή προσθέτοντας κάποιο υγρό.
- Μετά την επεξεργασία μίας μερίδας, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Αυγοδάρτης (μόνο στον τύπο HR1372)

Ο αβγοδάρτης προορίζεται για να χτυπάτε κρέμα, ασπράδια αβγών, επιδόρπια κ.λπ.

1 Συνδέστε τον αυγοδάρτη στη μονάδα σύνδεσης ('κλικ') (Εικ. 9).

2 Συνδέστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ ('κλικ') (Εικ. 10).

3 Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για χτύπημα (μόνο στον τύπο HR1372)

Υλικά	Ποσότητα για κοπή	Χρόνος
Κρέμα	250ml	70-90 δευτ.
Ασπράδια αυγών	4 αβγά	120 δευτ.

Σημείωση: Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο μπολ για καλύτερα αποτελέσματα.

4 Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, θέστε τον επιλογέα ταχύτητας σε χαμηλή ρύθμιση και πιέστε το κουμπί κανονικής ταχύτητας.

5 Μετά από 1 περίπου λεπτό, μπορείτε να πιέσετε το κουμπί turbo για να συνεχίσετε με ταχύτητα turbo.

Καθάρισμα

Μην βυθίζετε το μοτέρ, τη μονάδα σύνδεσης αυγοδάρτη (μόνο για το HR1372), τη μονάδα σύνδεσης του μικρού κόπτη (μόνο για το HR1372) και τη μονάδα σύνδεσης του μεγάλου κόπτη (μόνο για τα HR1372/HR1371) σε νερό.

1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

2 Πιέστε τα κουμπιά απασφάλισης στο μοτέρ για να αφαιρέσετε το στέλεχος ανάμιξης ή τη μονάδα σύνδεσης.

3 Αποσυναρμολογήστε τα υπόλοιπα μέρη.

Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τους ελαστικούς δακτυλίους από τα μπολ των κοπτών για σχολαστικό καθαρισμό.

4 Ανατρέξτε στον ξεχωριστό πίνακα καθαρισμού στο τέλος αυτού του εγχειριδίου χρήσης για περαιτέρω οδηγίες.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 11).

Αξεσουάρ

Μπορείτε να παραγγείλετε έναν μικρό κόπτη αυτόνομης λειτουργίας (με κωδικό 4203 035 83460) από τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips, ως επιπλέον εξάρτημα για τους τύπους HR1372, HR1371 και HR1370. Χρησιμοποιείτε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του μικρού κόπτη για αυτό το εξάρτημα

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

Πίνακας καθαρισμού (Εικ. 12)

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή αυτή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Εάν η συσκευή υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 5 λεπτά. Έπειτα, συνδέστε πάλι το φις στην πρίζα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Philips ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips εάν η προστασία από την υπερθέρμανση ενεργοποιείται πολύ συχνά.
Η συσκευή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί.	Ενδέχεται κάποια σκληρά υλικά να μπλοκάρουν τις λεπίδες. Αφήστε το κουμπί κανονικής ταχύτητας ή το κουμπί ταχύτητας turbo για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το μοτέρ και απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
Το μοτέρ αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή τις πρώτες φορές που χρησιμοποιείτε τη συσκευή.	Αυτό είναι συνηθισμένο. Αν η συσκευή συνεχίσει να αναδίδει αυτή την οσμή, ενώ έχει χρησιμοποιηθεί κάποιες φορές, ελέγξτε τις ποσότητες που επεξεργάζεστε και το χρόνο επεξεργασίας.

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι πολύ ζεστή, βγάζει καπνό κτλ.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή στον αντιπρόσωπό σας για βοήθεια.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

Ⓐ Selector de velocidad
Ⓑ Botón de velocidad normal
Ⓒ Botón de velocidad turbo
Ⓓ Unidad motora
Ⓔ Botones de liberación
Ⓕ Brazo de la batidora
Ⓖ Unidad de acoplamiento del levantaclaras (sólo modelo HR1372)
Ⓗ Levantaclaras (sólo modelo HR1372)
Ⓘ Tapa del vaso
Ⓙ Vaso

Minipicadora (sólo modelo HR1372):

Ⓚ Unidad de acoplamiento
Ⓛ Unidad de cuchillas
Ⓜ Recipiente

Picadora extragrande (sólo modelo HR1372/HR1371)

Ⓝ Unidad de acoplamiento
Ⓞ Unidad de cuchillas
Ⓟ Unidad de cuchillas con filo de sierra para picar hielo (sólo modelo HR1372)
Ⓠ Recipiente

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

- Apague el aparato y desenchúfelo de la red antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que están en movimiento durante su funcionamiento.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en la tabla.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con

las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

Preparación para su uso

1 Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos, batirlos o introducirlos en el vaso (temperatura máx. 80°C).

2 Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.

3 Antes de enchufar el aparato a la toma de corriente, móntelo correctamente.

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:
- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, purés, batidos, mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

1 Monte el brazo de la batidora en la unidad motora ("clic") (fig. 2).

2 Ponga los ingredientes en el vaso.

◗ Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Frutas y verduras	100 - 200 g	30 seg.

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 seg.
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.

3 Sumerja el protector de las cuchillas completamente en los ingredientes para evitar salpicaduras (fig. 3).

4 Pulse el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato.

- Si utiliza el botón de velocidad normal, podrá ajustar la velocidad con el selector de velocidad (fig. 4).

Cuanto mayor sea la velocidad, menor será el tiempo de procesado necesario.

- Si utiliza el botón de velocidad turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso no podrá ajustar la velocidad con el selector.

5 Mueva el aparato lentamente arriba y abajo, y en círculos, para batir los ingredientes (fig. 5).

Minipicadora (sólo modelo HR1372) y picadora extragrande (sólo modelo HR1372/HR1371)

Las picadoras están diseñadas para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas, ya que éstas están muy afiladas. Tenga especial cuidado al quitar la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora, cuando vacíe el recipiente y durante su limpieza.

Sólo modelo HR1372: utilice el recipiente de la picadora extragrande y la unidad de cuchillas con filo de sierra para picar hielo.

1 Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente de la picadora (fig. 6).

2 Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.

◗ Consulte las tablas para conocer las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con la minipicadora (sólo modelo HR1372)

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)	Velocidad
Cebollas y huevos	100 g	5 x 1 seg.	1 - 2
Carne	100 g (máx.)	5 seg.	turbo
Hierbas	20 g	5 x 1 seg.	3 - 4
Queso	50-100 g (máx.)	15 seg.	turbo
Frutos secos	100 g	20 seg.	turbo

Cantidades y tiempos de procesado con la picadora extragrande (sólo modelos HR1372/HR1371)

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)	Velocidad
Cebollas	200 g	5 x 1 seg.	1 - 2
Magro de ternera	200 g	10 seg.	turbo
Carne veteada	200 g	10 seg.	turbo
Huevos cocidos	2 pcs	4 x 1 seg.	1 - 2
Hierbas	30 g	10 x 1 seg.	3 - 4
Almendras	200 g	30 seg.	turbo
Pan seco	80 g	30 seg.	turbo
Queso parmesano	200 g	20 seg.	turbo

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)	Velocidad
Chocolate negro	100 g	20 seg.	turbo
Ajo	50 g	5 x 1 seg.	turbo
Batidos	500 g	30 seg.	turbo

3 Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora (fig. 7).

4 Fije la unidad motora al recipiente de la picadora ("clic") (fig. 8).

5 Pulse el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato.

- Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente, sepárelos con una espátula o añadiendo líquido.
- Después de procesar un lote, deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Levantaclaras (sólo modelo HR1372)

El levantaclaras ha sido diseñado para montar nata y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento ("clic") (fig. 9).

2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora ("clic") (fig. 10).

3 Ponga los ingredientes en el recipiente.

Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras (sólo modelo HR1372)

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Nata	250 ml	70-90 seg.
Claras de huevo	4 huevos	120 seg.

Nota: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Consejo: Utilice un recipiente grande para obtener mejores resultados.

4 Para evitar salpicaduras, coloque el selector de velocidad en un ajuste bajo y pulse el botón de velocidad normal.

5 Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón turbo para continuar a velocidad turbo.

Limpieza

No sumerja la unidad motora, la unidad de acoplamiento del levantaclaras (sólo modelo HR1372), la unidad de acoplamiento de la minipicadora (sólo modelo HR1372) y la unidad de acoplamiento de la picadora extragrande (sólo modelo HR1372/HR1371) en el agua.

1 Desenchufe el aparato.

2 Pulse los botones de liberación de la unidad motora para retirar el brazo o la unidad de acoplamiento.

3 Desmonte las demás piezas.

Consejo: También puede quitar las juntas de goma de los recipientes de la picadora para una limpieza más a fondo.

4 Para obtener más instrucciones, consulte la tabla de limpieza que se encuentra al final de este manual de usuario.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 11).

Accesorios

Puede solicitar una minipicadora de accionamiento directo (código 4203 035 83460) a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado

por Philips como accesorio extra para los modelos HR1372, HR1371 y HR1370.
Para utilizar este accesorio, tenga en cuenta las cantidades y los tiempos recomendados para la minipicadora.

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com** o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Tabla de limpieza (fig. 12)

Solución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Solución
El aparato no funciona.	Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 5 minutos. Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

Problema	Solución
El aparato ha dejado de funcionar de repente.	Puede que algunos ingredientes sólidos hayan bloqueado las cuchillas. Suelte el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para apagar el aparato, quite la unidad motora y retire los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.
La unidad motora despide un olor desagradable las primeras veces que se utiliza el aparato.	Es normal. Si después de utilizar el aparato unas pocas veces éste sigue despidiendo un olor desagradable, compruebe las cantidades y el tiempo de procesado.
El aparato hace mucho ruido, desprende un olor desagradable, está demasiado caliente, sale humo, etc.	Deje de utilizar el aparato y desenchúfelo. Consulte a su distribuidor o acuda al centro de servicio Philips más cercano.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Laitteen osat (Kuva 1)

A Nopeuden säädin
B Vakionopeuspainike
C Turbonopeuspainike
D Runko
E Vapautuspainikkeet
F Sauvaosa
G Vispilän liitinkappale (vain mallissa HR1372)
H Vispilä (vain mallissa HR1372)
I Sekoituskannun kansi
J Kannu

Pieni teholeikkuri (vain mallissa HR1372):

K Liitinkappale
L Teräyksikkö
M Kulho

Erikoissuuri teholeikkuri (vain malleissa HR1372/HR1371)

N Liitinkappale
O Teräyksikkö
P Sahalaitainen terä jään murskaamiseen (vain mallissa HR1372)
Q Kulho

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanan alla. Puhdista runko pyyhkimällä se kostealla liinalla.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä koske teriin varsinkaan laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Terät ovat erittäin terävät!
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.

Varoitus

- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen kuin vaihdat lisäosia tai aiot koskea osiin, jotka liikkuvat käytössä.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttöönotto

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistaminen).

Käyttöönoton valmistelu

1 Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen pilkkomista, sekoittamista tai sekoituskannuun kaatamista (enimmäislämpötila 80°C).

2 Pilko isot ainesosat noin 2 cm:n kappaleiksi ennen käsittelyä.

3 Kokoa laite asianmukaisesti ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.

Käyttö

Sauvasekoitin

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset:
- nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden, sekoittaminen
- löysien seosten, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin sekoittaminen
- keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esimerkiksi vauvanruoaksi

1 Kiinnitä sauvaosa runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 2).

2 Laita aineet sekoituskannuun.

◗ Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Enimmäismäärät ja -käsittelyajat

Aineet	Enimmäismäärät	Time (Aika)
Hedelmät ja vihannekset	100–200 g	30 sekuntia
Vauvanruoat, keitot ja kastikkeet	100 - 400 ml	60 sekuntia
Taikinat	100 - 500 ml	60 sekuntia
Pirtelöt ja juomat	100 - 1000 ml	60 sekuntia

3 Upota teräsuojus kokonaan aineksiin roiskeiden välttämiseksi (Kuva 3).

4 Käynnistä laite painamalla vakionopeuspainiketta tai turbonopeuspainiketta.

- Voit säätää nopeutta nopeuden säätimen avulla, kun käytät vakionopeuspainiketta (Kuva 4).

Mitä suurempi nopeus, sitä lyhyempi on tarvittava käsittelyaika.

- Kun käytät turbonopeuspainiketta, laite toimii enimmäisnopeudella, etkä voi säätää nopeutta nopeuden säätimen avulla.

5 Sekoita ainekset liikuttamalla laitetta hitaasti ylös ja alas. Tee myös pyörivää liikettä (Kuva 5).

Pieni teholeikkuri (vain mallissa HR1372) ja suuri teholeikkuri (vain malleissa HR1372/HR1371)

Teholeikkureilla voi pilkkoa esimerkiksi pähkinöitä, lihaa, sipulia, kovaa juustoa, keitettyjä munia, valkosipulia, yrttejä ja kuivaa leipää.

Käsittele teräyksikköä varoen, sillä terät ovat hyvin teräviä. Ole erityisen varovainen, kun poistat teräyksikön leikkuukulhosta, tyhjennät leikkuukulhon ja puhdistat teriä.

Vain malli HR1372: Käytä erittäin suurta leikkuukulhoa ja sahalaitaista teräyksikköä jään murskaamiseen.

1 Laita teholeikkurin teräyksikkö leikkuukulhoon (Kuva 6).

2 Mittaa ainekset kulhoon.

◗ Katso taulukoista oikeat määrät ja käsittelyajat.

Pienen teholeikkurin enimmäismäärät ja -käsittelyajat (vain malli HR1372)

Aineet	Pilkottavien aineiden määrä	Time (Aika)	Nopeus
Sipulit ja munat	100 g	5 x 1 sekunti	1-2
Liha	100 g (enint.)	5 sekuntia	Turbo
Yrtit	20 g	5 x 1 sekunti	3-4

Aineet	Pilkottavien aineiden määrä	Time (Aika)	Nopeus
Juusto	50 - 100 g (enint.)	15 sekuntia	Turbo
Pähkinät	100 g	20 sekuntia	Turbo

Erikoissuuren teholeikkurin enimmäismäärät ja -käsittelyajat (vain malleissa HR1372/HR1371)

Aineet	Pilkottavien aineiden määrä	Time (Aika)	Nopeus
Sipuli	200 g	5 x 1 sekunti	1-2
Vähärasvainen naudanliha	200 g	10 sekuntia	Turbo
Sitkeä liha	200 g	10 sekuntia	Turbo
Keitetyt munat	2 kpl	4 x 1 sekunti	1-2
Yrtit	30 g	10 x 1 sekunti	3-4
Mantelit	200 g	30 sekuntia	Turbo
Kuiva leipä	80 g	30 sekuntia	Turbo
Parmesaanijuusto	200 g	20 sekuntia	Turbo
Tumma suklaa	100 g	20 sekuntia	Turbo
Valkosipuli	50 g	5 x 1 sekunti	Turbo
Pirtelöt	500 g	30 sekuntia	Turbo

3 Laita liitinkappale leikkuukulhoon (Kuva 7)

4 Kiinnitä runko leikkuukulhoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 8).

5 Käynnistä laite painamalla vakionopeuspainiketta tai turbonopeuspainiketta.

- Jos ainesosia tarttuu leikkuukulhon laitaan, irrota ne lastalla tai lisäämällä nestettä.
- Käsiteltyäsi yhden annoksen anna laitteen jäähtyä huoneenlämpötilaan, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Vispilä (vain mallissa HR1372)

Vispilällä voi vatkata kermaa, munanvalkuaisia, jälkiruokia ym.

1 Liitä vispilä liitinkappaleeseen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 9).

2 Liitä liitinkappale runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 10).

3 Mittaa aineet kulhoon.
Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Vatkaamisen enimmäismäärät ja -käyttöajat (vain malli HR1372)

Aineet	Pilkottavien aineiden määrä	Time (Aika)
Kerma	250 ml	70–90 sekuntia
Munanvalkuaiset	4 kananmunaa	120 sekuntia

Huomautus: Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Vinkki: Parhaan tuloksen saat käyttämällä suurta kulhoa.

4 Säätämällä nopeuden matalaksi ja painamalla vakionopeusnappia vältät roiskeet.

5 Noin 1 minuutin kuluttua voi painaa turbopainiketta ja jatkaa turbonopeudella.

Puhdistaminen

Älä upota runkoa ja vispilän liitinkappaletta (vain mallissa HR1372), pienen teholeikkurin liitinkappaletta (vain mallissa HR1372) tai

erikoissuuren teholeikkurin liitinkappaletta (vain malleissa HR1372/ HR1371) veteen.

1 Irrota pistoke pistorasiasta.

2 Irrota sauvaosa tai liitinkappale rungosta painamalla vapautuspainikkeita.

3 Pura loput osat.

Vinkki: Puhdistaaksesi leikkuukulhot tehokkaasti voit poistaa kumiset tiivisterenkaat.

4 Lisäohjeita on tämän käyttöoppaan lopussa olevassa erillisessä puhdistustaulukossa.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 11).

Lisätarvikkeet

Voit tilata pienen suoravetoisen minileikkurin (numero 4203 035 83460) Philips-jälleenmyyjältä tai Philipsin huoltoliikkeestä lisälaitteeksi malleihin HR1372, HR1371 ja HR1370.
Seuraa tätä lisälaitetta käyttäessäsi minileikkurille suositeltuja määriä ja käsittelyaikoja.

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa **www.philips.com** tai kysy neuvoa Philipsin Asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole Asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Puhdistustaulukko (Kuva 12)

Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Ongelma	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos laite kuumenee liikaa, virta katkeaa automaattisesti. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia. Liitä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumenemissuoja katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Laite lakkaa yhtäkkiä toimimasta.	Kovat ruoka-aineet saattavat jumiuttaa terät. Katkaise laitteesta virta vapauttamalla normaali- tai turbonopeuden painike, irrota runko ja irrota kiinni juuttuneet ainekset.
Laitteesta lähtee epämiellyttävä haju ensimmäisillä käyttökerroilla.	Tämä on varsin tavallista. Jos laitteesta lähtee epämiellyttävä haju vielä muutaman käyttökerran jälkeen, tarkista, kuinka paljon raaka-aineita käsittelet kerralla ja kuinka pitkään laite on käynnissä yhtäjaksoisesti.

Ongelma	Ratkaisu
Laitteesta lähtee kova ääni tai epämiellyttävä haju, sen pinta on niin kuuma, ettei sitä voi koskea, laitteesta tulee savua jne.	Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Ota yhteys lähimpään Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai jälleenmyyjään.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

Ⓐ Sélecteur de vitesse
Ⓑ Bouton de vitesse normale
Ⓒ Bouton de vitesse Turbo
Ⓓ Bloc moteur
Ⓔ Boutons de déverrouillage
Ⓕ Mixeur plongeant
Ⓖ Unité d'assemblage du fouet (HR1372 uniquement)
Ⓗ Fouet (HR1372 uniquement)
Ⓘ Couvercle du bol
Ⓙ Bol

Mini-hachoir (HR1372 uniquement) :

Ⓚ Unité d'assemblage
Ⓛ Ensemble lames
Ⓜ Bol

Hachoir ultra-large (HR1372/HR1371 uniquement)

Ⓝ Unité d'assemblage
Ⓞ Ensemble lames
Ⓟ Ensemble lames dentelées pour obtenir de la glace pilée (HR1372 uniquement)
Ⓠ Bol

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.

Attention

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir chapitre « Nettoyage »).

Avant utilisation

1 Laissez refroidir les aliments chauds avant de les hacher, de les mélanger ou de les verser dans le bol (température maximale : 80 °C).

2 Coupez les grands aliments en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher.

3 Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher.

Utilisation de l'appareil

Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :
- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

1 Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 2).

2 Placez les ingrédients dans le bol.

◗ Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps
Fruits et légumes	100-200 g	30 s
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400 ml	60 s

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps
Pâte	100-500 ml	60 s
Milk-shakes et cocktails	100-1 000 ml	60 s

3 Plongez le mixeur dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures (fig. 3).

4 Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.

- Si vous utilisez le bouton de vitesse normale, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse (fig. 4).

Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.

- Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.

5 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles (fig. 5).

Mini-hachoir (HR1372 uniquement) et hachoir ultra-large (HR1372/HR1371 uniquement)

Les hachoirs servent à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

Soyez très prudent lorsque vous manipulez l'ensemble lames, car les lames sont très coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez l'ensemble lames du bol du hachoir, lorsque vous videz ce dernier et lors du nettoyage.

HR1372 uniquement : servez-vous du hachoir ultra-large et de l'ensemble lames dentelées pour obtenir de la glace pilée.

1 Placez l'ensemble lames du hachoir dans le bol du hachoir (fig. 6).

2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.

◗ Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez les tableaux ci-après.

Quantités et temps de préparation pour le mini-hachoir (HR1372 uniquement)

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons et œufs	100 g	5 x 1 s	1-2
Viande	100 g (max)	5 s	Turbo
Herbes	20 g	5 x 1 s	3-4
Fromage	50-100 g (max)	15 s	Turbo
Noix	100 g	20 s	Turbo

Quantités et temps de préparation pour le hachoir ultra-large (HR1372/HR1371 uniquement)

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons	200 g	5 x 1 s	1-2
Bœuf maigre	200 g	10 s	Turbo
Viande marbrée	200 g	10 s	Turbo
Œufs durs	2 pièces	4 x 1 s	1-2
Herbes	30 g	10 x 1 s	3-4
Amandes	200 g	30 s	Turbo
Pain sec	80 g	30 s	Turbo
Parmesan	200 g	20 s	Turbo
Chocolat fondant	100 g	20 s	Turbo
Ail	50 g	5 x 1 s	Turbo
Milk-shakes	500 g	30 s	Turbo

3 Placez l'unité d'assemblage sur le bol du hachoir (fig. 7).

4 Fixez le bloc moteur au bol du hachoir (clic) (fig. 8).

5 Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.

- Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol du hachoir, détachez-les à l'aide d'une spatule ou en ajoutant du liquide.
- Après avoir haché une portion, laissez refroidir l'appareil avant de poursuivre.

Fouet (HR1372 uniquement)

Le fouet sert à fouetter de la crème, à monter des blancs en neige, à préparer des desserts, etc.

1 Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (clic) (fig. 9).

2 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 10).

3 Placez les ingrédients dans un saladier.
Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation pour le fouet (HR1372 uniquement)

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps
Crème	250 ml	70-90 s
Blancs en neige	4 œufs	120 s

Remarque : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.

Conseil : Pour un résultat optimal, utilisez un grand bol.

4 Pour éviter les éclaboussures, réglez le sélecteur de vitesse sur une vitesse peu élevée et appuyez sur le bouton de vitesse normale.

5 Au bout d'une minute environ, vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour continuer l'opération à la vitesse maximale.

Nettoyage

N'immergez pas le bloc moteur, l'unité d'assemblage du fouet (HR1372 seulement), l'unité d'assemblage du mini-hachoir (HR1372 seulement) et l'unité d'assemblage du hachoir ultra-large (HR1372/HR1371 seulement) dans l'eau.

1 Débranchez l'appareil.

2 Appuyez sur les boutons de déverrouillage du bloc moteur pour retirer le mixeur ou l'unité d'assemblage.

3 Enlevez ensuite les autres éléments.

Conseil : vous avez également la possibilité de retirer les joints du bol du hachoir pour un nettoyage plus en profondeur.

4 Reportez-vous au tableau relatif au nettoyage à la fin de ce mode d'emploi pour obtenir des instructions supplémentaires.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 11).

Accessoires

Vous pouvez commander le mini-hachoir (code n° 4203 035 83460) en tant qu'accessoire supplémentaire des appareils HR1372, HR1371 et HR1370 auprès de votre revendeur Philips ou auprès d'un Centre Service Agréé Philips.
Suivez les quantités et les temps de préparation relatifs au mini-hachoir lorsque vous utilisez cet accessoire.

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Tableau relatif au nettoyage (fig. 12)

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Cet appareil est équipé d'un système de protection contre les surchauffes. Si l'appareil est en surchauffe, il s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 5 minutes. Ensuite, rebranchez l'appareil et remettez-le en marche. Si le problème de surchauffe persiste, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.
L'appareil s'est arrêté brusquement.	Certains ingrédients durs peuvent bloquer les lames. Relâchez le bouton de vitesse normale ou le bouton de vitesse Turbo pour éteindre l'appareil, retirez le bloc moteur et enlevez les ingrédients à l'origine du blocage.

Problème	Solution
Une odeur désagréable se dégage du bloc moteur lors des premières utilisations.	Ce phénomène n'est pas inhabituel. Si une odeur continue à se dégager de l'appareil après quelques utilisations, vérifiez les quantités de fruits/légumes que vous utilisez ainsi que la durée de l'opération.
Un bruit émane de l'appareil et une odeur désagréable se dégage. L'appareil est très chaud au toucher, de la fumée s'échappe, etc.	Cessez d'utiliser l'appareil et débranchez-le. Contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou votre revendeur local.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

A Selettore di velocità
B Pulsante di velocità normale
C Pulsante di velocità turbo
D Motore
E Pulsanti di sgancio
F Gambo frullatore
G Unità aggancio frusta (solo HR1372)
H Frusta (solo HR1372)
I Coperchio bicchiere
J Bicchiere

Mini tritatutto (solo HR1372):

K Unità di aggancio
L Gruppo lame
M Recipiente

Tritatutto extra large (solo HR1372/HR1371)

N Unità di aggancio
O Gruppo lame
P Unità lame seghettate per tritare il ghiaccio (solo HR1372)
Q Recipiente

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale utente e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore, utilizzate esclusivamente un panno umido.

Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non toccate le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

Attenzione

- Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione principale prima di cambiare accessorio o di toccare parti che si muovono durante il normale funzionamento.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nella tabella.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura ambiente prima di continuare a frullare gli alimenti.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale

utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").

Predisposizione dell'apparecchio

1 Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi prima di tritarli, frullarli o versarli nel bicchiere (temperatura massima 80 °C).

2 Tagliate i pezzi più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.

3 Prima di collegare la spina alla presa di corrente, assicuratevi che l'apparecchio sia montato in modo idoneo.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Frullatore ad immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:
- frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati;
- miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese;
- preparare purea con cibi cotti (ad esempio nella preparazione di cibi per bambini).

1 Collegate il frullatore al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 2).

2 Mettete gli ingredienti nel bicchiere.

◗ Consultate la tabella per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Dosi e tempi di lavorazione massimi

Ingredienti	Dosi	Time (Ora)
Frutta e verdura	100-200 g	30 sec.
Cibo per bambini, zuppe e salse	100-400 ml	60 sec.
Pastelle	100-500 ml	60 sec.
Frappé e frullati	100-1000 ml	60 sec.

3 Immergete completamente la lama negli ingredienti per evitare schizzi (fig. 3).

4 Premete il pulsante di velocità normale o turbo per accendere l'apparecchio.

- Se si utilizza il pulsante di velocità normale, è possibile regolare la velocità con il selettore di velocità (fig. 4).

Maggiore la velocità impostata, inferiore è il tempo di lavorazione richiesto.

- Quando si utilizza il pulsante di velocità turbo, l'apparecchio funziona alla velocità massima. In questo caso, non è possibile regolare la velocità con il selettore di velocità.

5 Per frullare gli ingredienti, spostate lentamente l'apparecchio compiendo dei movimenti in verticale e in senso circolare (fig. 5).

Mini tritatutto (solo HR1372) e tritatutto extra grande (solo HR1372/HR1371)

I tritatutto sono utilizzati per tritare gli ingredienti come noccioline, carne, cipolle, formaggi stagionati, uova bollite, aglio, erba, pane raffermo.

Prestate particolare attenzione nell'uso del gruppo lame, in quanto estremamente affilate. Prestate inoltre estrema attenzione quando si rimuove il gruppo lame dal recipiente del tritatutto per svuotarlo e pulirlo.

Solo HR1372: per tritare il ghiaccio usate un recipiente molto capiente e un'unità lama fissa.

1 Mettete la lama del tritatutto nel recipiente del tritatutto (fig. 6).

2 Mettete gli ingredienti nel recipiente.

◗ Consultate la tabella per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Dosi e tempi di lavorazione per il tritatutto mini (solo HR1372)

Ingredienti	Dosi per il tritatutto	Time (Ora)	Velocità
Cipolle e uova	100 g	5 x 1 sec.	1-2
Carne	100 g (max)	5 sec.	turbo
Erbe	20 g	5 x 1 sec.	3-4
Formaggio	50-100 g (MAX)	15 sec.	turbo
Frutta secca	100 g	20 sec.	turbo

Dosi e tempi di lavorazione per il tritatutto extra large (solo HR1372/HR1371)

Ingredienti	Dosi per il tritatutto	Time (Ora)	Velocità
Cipolle	200 g	5 x 1 sec.	1-2
Carne magra	200 g	10 sec.	turbo
Carne venata	200 g	10 sec.	turbo
Uova bollite	2 pz.	4 x 1 sec.	1-2
Erbe	30 g	10 x 1 sec.	3-4
Mandorle	200 g	30 sec.	turbo
Pane raffermo	80 g	30 sec.	turbo

Ingredienti	Dosi per il tritatutto	Time (Ora)	Velocità
Parmigiano	200 g	20 sec.	turbo
Cioccolato fondente	100 g	20 sec.	turbo
Aglio	50 g	5 x 1 sec.	turbo
Frappè	500 g	30 sec.	turbo

3 Posizionate l'unità di aggancio sul recipiente del tritatutto (fig. 7).

4 Serrate il gruppo motore sul recipiente fino a bloccarlo in posizione (fig. 8).

5 Premete il pulsante di velocità normale o turbo per accendere l'apparecchio.

- Se gli ingredienti si addensano alla parete del recipiente, staccateli con una spatola o aggiungendo del liquido.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima del successivo utilizzo.

Frusta (solo HR1372)

La frusta viene utilizzata per montare la panna, il bianco d'uovo, i dessert.

1 Collegate la frusta all'unità di aggancio e bloccatelo in posizione (fig. 9).

2 Collegate l'unità di aggancio al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 10).

3 Mettete gli ingredienti in un contenitore.
Consultate la tabella per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Dosi e tempi di lavorazione per la frusta (solo HR1372)

Ingredienti	Dosi per il tritatutto	Time (Ora)
Panna	250 ml	70-90 sec.
Bianco d'uovo	4 uova	120 sec.

Nota Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura ambiente prima di continuare a frullare gli alimenti.

Consiglio Per un risultato migliore, si consiglia l'uso di un recipiente molto capiente.

4 Per evitare schizzi, impostate il selettore di velocità su una velocità minima, quindi premete il pulsante di velocità normale.

5 Dopo circa 1 minuto, è possibile premere il pulsante turbo per impostare tale modalità.

Pulizia

Non immergete il gruppo motore, l'unità di aggancio della frusta (solo HR1372), l'unità di aggancio del mini tritatutto (solo HR1372) e l'unità di aggancio del tritatutto extra large (solo HR1372/HR1371) nell'acqua.

1 Staccate la spina dalla presa di corrente.

2 Premete i pulsanti di sgancio sul gruppo motore per estrarre il frullatore o l'unità di aggancio.

3 Smontate le parti restanti.

Consiglio Per una maggiore pulizia, è possibile rimuovere gli anelli in gomma dai recipienti del tritatutto.

4 Per ulteriori istruzioni, consultate la tabella di pulizia a parte che si trova alla fine del presente manuale.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 11).

Accessori

Potete ordinare direttamente il mini tritatutto (con il numero di codice 4203 035 83460) presso il vostro rivenditore Philips o un Centro Assistenza Philips come accessorio aggiuntivo per i modelli HR1372, HR1371 e HR1370.
Utilizzate le dosi e i tempi di lavorazione del mini tritatutto anche per questo accessorio.

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Tabella di pulizia (fig. 12)

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo di protezione termica che spegne automaticamente il sistema in caso di surriscaldamento. In questo caso, togliete la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio per 5 minuti. Quindi, reinserite la spina nella presa a muro e riaccendete l'apparecchio. Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato.
L'apparecchio smette improvvisamente di funzionare.	Alcuni ingredienti duri potrebbero aver bloccato le lame. Rilasciate il pulsante della velocità normale o turbo per spegnere l'apparecchio, scollegate il gruppo motore e rimuovete gli ingredienti che bloccano le lame.
Le prime volte che viene usato l'apparecchio, dal gruppo motore fuoriesce un odore sgradevole.	Questo inconveniente non è insolito. Se tuttavia l'apparecchio continua a emanare lo stesso odore, controllate le quantità di alimenti inserite nell'apparecchio e il tempo di centrifuga.
L'apparecchio produce eccessivo rumore, emette odori sgradevoli o fumo, è bollente al tatto, ecc.	Non utilizzate più l'apparecchio e scollegate la spina. Rivolgetevi a un centro di assistenza Philips o al vostro rivenditore di fiducia.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- Ⓐ Snelheidskeuzeknop
- Ⓑ Knop voor normale snelheid
- Ⓒ Knop voor turbosnelheid
- Ⓓ Motorunit
- Ⓔ Ontgrendelknoppen
- Ⓕ Mixstaaf
- Ⓖ Koppelunit voor garde (alleen HR1372)
- Ⓗ Garde (alleen HR1372)
- Ⓘ Deksel beker
- Ⓙ Beker

Minihakmolen (alleen HR1372):

- Ⓚ Koppelunit
- Ⓛ Mesunit
- Ⓜ Kom

XL-hakmolen (alleen HR1372/HR1371)

- Ⓝ Koppelunit
- Ⓞ Mesunit
- Ⓟ Getand mes om ijs te vermalen (alleen HR1372)
- Ⓠ Kom

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet onder de kraan af. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

Let op

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u accessoires verwisselt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden aangegeven in de tabel niet.

- Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Klaarmaken voor gebruik

1. Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u deze gaat hakken, mengen of in de beker doet (maximumtemperatuur 80°C).
2. Snijd grote ingrediënten in kleinere stukjes van ongeveer 2 cm voordat u deze in de handblender doet.
3. Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Het apparaat gebruiken

Staafmixer

De handblender is bedoeld voor:
- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

1. Bevestig de mixstaaf aan de motorunit ('klik') (fig. 2).
2. Doe de ingrediënten in de beker.

◗ Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden - mengen

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Groente en fruit	100-200 g	30 sec.
Babyvoeding, soep en saus	100-400 ml	60 sec.
Beslag	100-500 ml	60 sec.
Drankjes en milkshakes	100-1000 ml	60 sec.

3 Dompel de meskap volledig onder in de ingrediënten om spatten te voorkomen (fig. 3).

4 Druk op de knop voor normale snelheid of op de knop voor turbosnelheid om het apparaat in te schakelen.

- Als u op de knop voor normale snelheid drukt, kunt u de snelheid aanpassen met de snelheidskeuzeknop (fig. 4).

Hoe hoger de snelheid, hoe korter de vereiste bewerkingstijd.

- Wanneer u op de knop voor turbosnelheid drukt, werkt het apparaat op maximumsnelheid. In dit geval kunt u de snelheid niet aanpassen met de snelheidskeuzeknop.

5 Beweeg het apparaat voorzichtig omhoog en omlaag, en maak ronddraaiende bewegingen om de ingrediënten te mengen (fig. 5).

Minihakmolen (alleen HR1372) en XL-hakmolen (alleen HR1372/HR1371)

De hakmolens zijn bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals noten, vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood enz.

Wees voorzichtig wanneer u de mesunit beetpakt; de messen zijn zeer scherp. Wees vooral voorzichtig wanneer u de mesunit uit de hakmolenkom verwijdert, wanneer u de hakmolenkom leegt en tijdens het schoonmaken.

Alleen HR1372: gebruik de kom van de XL-hakmolen en het getande mes om ijs te vermalen.

1 Plaats de mesunit van de hakmolen in de hakmolenkom (fig. 6).

2 Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.

◗ Raadpleeg de tabellen voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden - minihakmolen (alleen HR1372)

Ingrediënten	Hoeveelheden	Bewerkingstijd	Snelheid
Uien en eieren	100 g	5 x 1 sec.	1-2
Vlees	100 g (max.)	5 sec.	turbo
Kruiden	20 g	5 x 1 sec.	3-4
Kaas	50-100 g (max.)	15 sec.	turbo
Noten	100 g	20 sec.	turbo

Hoeveelheden en bewerkingstijden XL-hakmolen (alleen HR1372/HR1371)

Ingrediënten	Hoeveelheden	Bewerkingstijd	Snelheid
Uien	200 g	5 x 1 sec.	1-2
Mager rundvlees	200 g	10 sec.	turbo
Doorregen vlees	200 g	10 sec.	turbo
Gekookte eieren	2 stuks	4 x 1 sec.	1-2
Kruiden	30 g	10 x 1 sec.	3-4
Amandelen	200 g	30 sec.	turbo
Droog brood	80 g	30 sec.	turbo
Parmezaanse kaas	200 g	20 sec.	turbo

Ingrediënten	Hoeveelheden	Bewerkingstijd	Snelheid
Pure chocolade	100 g	20 sec.	turbo
Knoflook	50 g	5 x 1 sec.	turbo
Milkshakes	500 g	30 sec.	turbo

3 Plaats de koppelunit op de hakmolenkom (fig. 7).

4 Bevestig de motorunit op de hakmolenkom ('klik') (fig. 8).

5 Druk op de knop voor normale snelheid of op de knop voor turbosnelheid om het apparaat in te schakelen.

- Als de ingrediënten tegen de zijkant van de hakmolenkom blijven plakken, kunt u ze verwijderen met een spatel of door vocht toe te voegen.
- Laat, als u een portie hebt verwerkt, het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat met verwerken.

Garde (alleen HR1372)

De klopper is bedoeld voor het kloppen van slagroom, eiwit, desserts enz.

1 Bevestig de garde aan de koppelunit ('klik') (fig. 9).

2 Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik') (fig. 10).

3 Doe de ingrediënten in een kom.
Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden - kloppen (alleen HR1372)

Ingrediënten	Hoeveelheden	Bewerkingstijd
Slagroom	250 ml	70-90 sec.
Eiwit	4 eieren	120 sec.

Opmerking: Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat.

Tip: Gebruik een grote kom voor de beste resultaten.

4 Zet de snelheidskeuzeknop op een lage stand en druk daarna op de knop voor normale snelheid om spatten te voorkomen.

5 Na ongeveer 1 minuut kunt u op de knop voor turbosnelheid drukken om verder te gaan op turbosnelheid.

Schoonmaken

Dompel de motorunit, de koppelunit voor de garde (alleen HR1372), de koppelunit van de minihakmolen (alleen HR1372) en de koppelunit van de XL-hakmolen (alleen HR1372/HR1371) niet in water.

1 Haal de stekker uit het stopcontact.

2 Druk op de ontgrendelknoppen op de motorunit om de mixstaaf of koppelunit te verwijderen.

3 Neem de rest van de onderdelen uit elkaar.

Tip: U kunt ook de rubberen ringen van de hakmolenkommen verwijderen voor extra grondige reiniging.

4 Raadpleeg de aparte schoonmaaktabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing voor meer informatie.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 11).

Accessoires

U kunt een rechtstreeks aangedreven minihakmolen bestellen (onder codenummer 4203 035 83460) bij uw Philips-dealer of bij een Philips-

servicecentrum als extra accessoire voor de HR1372, HR1371 en de HR1370.
Gebruik de hoeveelheden en bewerkingstijden van de minihakmolen voor dit accessoire.

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (**www.philips.nl**) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Schoonmaaktabel (fig. 12)

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 5 minuten afkoelen. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

Probleem	Oplossing
Het apparaat stopt opeens.	Mogelijk worden de messen geblokkeerd door enkele harde ingrediënten. Laat de knop voor normale snelheid of de knop voor turbosnelheid los om het apparaat uit te schakelen, maak de motorunit los en verwijder de ingrediënten die de messen blokkeren.
De eerste paar keer dat het apparaat wordt gebruikt, produceert de motor een onaangename geur.	Dit is niet ongebruikelijk. Als het apparaat deze geur blijft afgeven nadat u het een paar keer hebt gebruikt, controleer dan de hoeveelheden die u verwerkt en de verwerkingstijd.
Het apparaat maakt veel lawaai, geeft een onaangename geur af, is te heet om aan te raken, produceert rook enz.	Gebruik het apparaat niet langer en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum of uw dealer.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

Ⓐ Hastighetsvelger
Ⓑ Normal hastighetsknapp
Ⓒ Turbo-knapp
Ⓓ Motorenhet
Ⓔ Utløserknapper
Ⓕ Stavmikser
Ⓖ Koblingsenhet for visp (kun HR1372)
Ⓗ Visp (kun HR1372)
Ⓘ Lokk til beger
Ⓙ Kanne

Minihakker (kun HR1372):

Ⓚ Koblingsenhet
Ⓛ Knivenhet
Ⓜ Bolle

Ekstra stor hakker (kun HR1372/HR1371)

Ⓝ Koblingsenhet
Ⓞ Knivenhet
Ⓟ Taggete knivenhet for knusing av is (kun HR1372)
Ⓠ Bolle

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke berør knivene, spesielt når apparatet er tilkoblet. Knivbladene er svært skarpe.
- Hvis knivene setter seg fast, må du trekke stikkontakten ut av støpselet før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.

Viktig

- Slå av apparatet og koble det fra strømuttaket før du bytter tilbehør eller tar på deler som rører på seg under bruk.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellen.
- Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. Vent til apparatet er kjølt ned til romtemperatur før du fortsetter.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

Rengjør delene som kommer i kontakt med mat, grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Før bruk

1 La varme ingredienser avkjøles før du hakker dem, blander dem eller heller dem i begeret (maks. temperatur 80 °C).

2 Del store ingredienser opp i biter på ca. 2 cm før du behandler dem.

3 Sett apparatet ordentlig sammen før du setter i stikkontakten.

Bruke apparatet

Stavmikser

Stavmikseren skal brukes til å:
- blande væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones
- mose kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat

1 Fest blandestaven til motorenheten med et klikk (fig. 2).

2 Ha ingrediensene i kannen.

◗ Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Miksemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Miksemengde	Tid
Frukt og grønnsaker	100–200 g	30 sek
Barnemat, supper og sauser	100–400 ml	60 sek
Rører	100–500 ml	60 sek
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek

3 Senk knivbeskyttelsen helt ned i ingrediensene for å unngå sprut (fig. 3).

4 Trykk på normal hastighetsknappen eller turbo-knappen for å slå på apparatet.

- Når du bruker normal hastighetsknappen, kan du justere hastigheten med hastighetsvelgeren (fig. 4).

Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedingstid er nødvendig.

- Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.

5 Beveg apparatet sakte opp og ned og i sirkler for å blande ingrediensene (fig. 5).

Minihakker (kun HR1372) og ekstra stor hakker (kun HR1372/HR1371)

Hakkerne er ment for å brukes til å hakke ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, hard ost, hardkokte egg, hvitløk, urter, tørt brød osv.

Vær forsiktig når du håndterer knivenheten. Knivbladene er svært skarpe. Vær ekstra forsiktig når du fjerner knivenheten fra hakkebollen, når du tømmer hakkebollen og ved rengjøring.

Kun HR1372: Bruk den ekstra store hakkebollen og enheten med taggete kniv når du skal knuse is.

1 Sett knivenheten for hakkeren i bollen (fig. 6).

2 Ha ingrediensene i bollen.

◗ Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Mengder og tilberedningstider for minihakker (kun HR1372)

Ingredienser	Mengde for hakker	Tid	Hastighet
Løk og egg	100 g	5 x 1 sek	1–2
Kjøtt	100 g (maks.)	5 sek	turbo
Urter	20 g	5 x 1 sek	3–4
Ost	50–100 g (maks.)	15 sek	turbo
Nøtter	100 g	20 sek	turbo

Mengder og tilberedningstider for ekstra stor hakker (kun HR1372/HR1371)

Ingredienser	Mengde for hakker	Tid	Hastighet
Løk	200 g	5 x 1 sek	1–2
Magert kjøtt	200 g	10 sek	turbo
Kjøtt med fett	200 g	10 sek	turbo
Hardkokte egg	2 deler	4 x 1 sek	1–2
Urter	30 g	10 x 1 sek	3–4
Mandler	200 g	30 sek	turbo
Tørt brød	80 g	30 sek	turbo
Parmesan-ost	200 g	20 sek	turbo
Mørk sjokolade	100 g	20 sek	turbo
Hvitløk	50 g	5 x 1 sek	turbo

Ingredienser	Mengde for hakker	Tid	Hastighet
Milkshaker	500 g	30 sek	turbo

3 Sett koblingsenheten på bollen (fig. 7).

4 Fest motorenheten på bollen med et klikk (fig. 8).

5 Trykk på normal hastighetsknappen eller turbo-knappen for å slå på apparatet.

- Hvis ingrediensene fester seg til veggen på bollen, kan du løsne dem med en slikkepott eller ved å ha i væske.
- Når du har kjørt én omgang, bør du la apparatet kjøles ned til romtemperatur før du fortsetter.

Visp (kun HR1372)

Vispen skal brukes til å vispe krem, vispe eggehviter, desserter osv.

1 Koble vispen til koblingsenheten med et klikk (fig. 9).

2 Koble tilkoblingsenheten til motorenheten med et klikk (fig. 10).

3 Ha ingrediensene i en bolle.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Mengder og tilberedningstider for visping (kun HR1372)

Ingredienser	Mengde for hakker	Tid
Krem	250 ml	70–90 sek
Eggehviter	4 egg	120 sek

Merk: Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. Vent til apparatet er kjølt ned til romtemperatur før du fortsetter.

Tips: Bruk en stor bolle for best resultat.

4 For å forhindre sprut kan du sette hastighetsvelgeren på en lav innstilling, og trykke på normal hastighetsknappen.

5 Etter cirka ett minutt kan du trykke på turbo-knappen for å fortsette med turbohastighet.

Vaske

Ikke legg motorenheten, koblingsenheten for visp (kun HR1372), koblingsenheten for minihakker (kun HR1372) og koblingsenheten for ekstra stor hakker (kun HR1372/HR1371) i vann.

1 Koble fra apparatet.

2 Trykk på utløserknappene på motorenheten for å fjerne blandestaven eller koblingsenheten.

3 Ta fra hverandre resten av delene.

Tips: Du kan også fjerne gummiringene fra bollene for ekstra grundig rengjøring.

4 Se egen rengjøringstabell i slutten av denne brukerhåndboken for flere instruksjoner.

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette hjelper du til med å ta vare på miljøet (fig. 11).

Ekstrautstyr

Du kan bestille en direktedrevet minihakker (med servicekodenummer 4203 035 83460) fra din Philips-forhandler eller et Philips-servicesenter som ekstra tilbehør til HR1372, HR1371 og HR1370.
Bruk mengdene og bearbeidingstidene for minihakkeren for dette tilbehøret.

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til webområdet til Philips på **www.philips.com**. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Rengjøringstabell (fig. 12)

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.

Problem	Løsning
Apparatet virker ikke.	Dette apparatet er utstyrt med overopphetingsvern. Hvis apparatet overopphetes, slår det seg automatisk av. Koble fra apparatet, og la det avkjøles i fem minutter. Sett deretter støpselet tilbake i veggkontakten, og slå på apparatet igjen. Ta kontakt med en Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter hvis overopphetingsbeskyttelsen aktiveres for ofte.
Apparatet slutter plutselig å fungere.	Noen harde ingredienser kan blokkere knivene. Slipp knappen for normal hastighet eller turbo-knappen for å slå av apparatet, ta av motorenheten, og fjern ingrediensene som blokkerer knivene.

Problem	Løsning
Motorenheten avgir en ubehagelig lukt de første gangene apparatet brukes.	Dette er normalt. Hvis apparatet fortsetter å avgi en ubehagelig lukt etter noen gangers bruk, kontrollerer du mengden du behandler, og hvor lenge den går i apparatet.
Apparatet lager mye lyd, lukter ubehagelig, er for varmt til å berøres, avgir røyk, osv.	Slutt å bruke apparatet, og dra ut støpselet. Ta kontakt med nærmeste Philips-servicesenter eller forhandleren for å få hjelp.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

Ⓐ Selector de velocidade
Ⓑ Botão de velocidade normal
Ⓒ Botão de velocidade turbo
Ⓓ Motor
Ⓔ Botões de libertação
Ⓕ Varinha
Ⓖ Unidade de encaixe do batedor (apenas HR1372)
Ⓗ Batedor (apenas HR1372)
Ⓘ Tampa do copo
Ⓙ Copo

Mini-picadora (apenas HR1372):
Ⓚ Unidade de encaixe
Ⓛ Lâmina
Ⓜ Taça

Picadora de grandes dimensões (apenas HR1372/HR1371)
Ⓝ Unidade de encaixe
Ⓞ Lâmina
Ⓟ Lâmina serrilhada para picar gelo (apenas HR1372)
Ⓠ Taça

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxagúe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não toque nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

Cuidado

- Desligue o aparelho e desligue-o da corrente eléctrica antes de mudar os acessórios ou aproximar-se de peças que se movimentem durante a utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (CEM). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o

aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Preparar para a utilização

1 Deixe que os ingredientes quentes arrefeçam antes de os cortar, misturar ou deitar para o copo (temperatura máx. 80°C).

2 Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de qualquer preparação.

3 Monte correctamente o aparelho antes de o ligar à tomada eléctrica.

Utilizar o aparelho

Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:
- misturar fluidos, como produtos lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.
- misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

1 Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 2).

2 Coloque os ingredientes no copo.

◗ Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades e tempos de processamento de mistura

Ingredientes	Quantidade de mistura	Hora
Fruta e vegetais	100-200 g	30 seg.
Comida de bebé, sopas e molhos	100 - 400 ml	60 seg.
Massas	100 - 500 ml	60 seg.
Batidos e bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.

3 Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes para evitar salpicos (fig. 3).

4 Prima o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.

- Ao utilizar o aparelho à velocidade normal, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade (fig. 4).

Quando mais elevada for a velocidade, menor será o tempo de processamento.

- Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.

5 Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 5).

Mini-picadora (apenas HR1372) e picadora de grandes dimensões (apenas HR1372/HR1371)

As picadoras destinam-se a ser utilizadas para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão, etc.

Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas, uma vez que são muito afiadas. Tenha particular cuidado ao remover as lâminas da taça da picadora, ao esvaziar a taça da picadora e durante a limpeza.

Apenas HR1372: utilize a taça de grandes dimensões da picadora e a lâmina serrilhada para picar gelo.

1 Coloque a lâmina da picadora na taça da picadora (fig. 6).

2 Coloque os ingredientes na taça da picadora.

◗ Consulte as tabelas a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades e tempos de processamento da mini-picadora (apenas HR1372)

Ingredientes	Quantidade para picar	Hora	Velocidade
Cebolas e ovos	100 g	5 x 1 segundos	1-2
Carne	100g (máx)	5 seg.	Turbo
Ervas aromáticas	20 g	5 x 1 segundos	3-4
Queijo	50 - 100 g (Máx.)	15 segundos	Turbo
Nozes	100 g	20 seg.	Turbo

Quantidades e tempos de processamento da picadora de grandes dimensões (apenas HR1372/HR1371)

Ingredientes	Quantidade para picar	Hora	Velocidade
Cebolas	200 g	5 x 1 segundos	1-2
Carne magra	200 g	10 seg.	Turbo
Entremeada	200 g	10 seg.	Turbo
Ovos cozidos	2 p	4 x 1segundos	1-2
Ervas aromáticas	30 g	10 x 1 segundos	3-4
Amêndoas	200 g	30 seg.	Turbo

Ingredientes	Quantidade para picar	Hora	Velocidade
Pão	80 g	30 seg.	Turbo
Queijo parmesão	200 g	20 seg.	Turbo
Chocolate preto	100 g	20 seg.	Turbo
Alho	50 g	5 x 1 segundos	Turbo
Batidos	500 g	30 seg.	Turbo

3 Coloque a unidade de encaixe na taça da picadora (fig. 7).

4 Encaixe a unidade do motor na taça da misturadora ('clique') (fig. 8).

5 Prima o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.

- Se os ingredientes ficarem agarrados aos bordos da taça da misturadora, solte-os com uma espátula ou acrescente algum líquido.
- Após ter processado uma porção, deixe que o aparelho arrefeça até atingir a temperatura ambiente, antes de continuar com a preparação.

Batedor (apenas HR1372)

O batedor destina-se a ser utilizado para bater natas, claras, sobremesas, etc.

1 Coloque o batedor na unidade de encaixe ('clique') (fig. 9).

2 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor ('clique') (fig. 10).

3 Coloque os ingredientes numa taça.
Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades e tempos de processamento para bater (apenas HR1372)

Ingredientes	Quantidade para picar	Hora
Natas	250 ml	70-90 segundos
Claras	4 ovos	120 segundos

Nota: Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.

Sugestão: Utilize uma taça grande para obter os melhores resultados.

4 Para evitar salpicos, regule o selector de velocidade para uma definição baixa e prima o botão de velocidade normal.

5 Após aproximadamente 1 minuto, pode premir o botão turbo para continuar a trabalhar à velocidade turbo.

Limpeza

Não imerja a unidade do motor, a unidade de encaixe do batedor (apenas HR1372), a unidade de encaixe da minipicadora (apenas HR1372) e a unidade de encaixe da picadora de grandes dimensões (apenas HR1372/HR1371) em água.

1 Desligue o aparelho da corrente.

2 Prima os botões de libertação na unidade do motor para remover a varinha ou a unidade de encaixe.

3 Desmonte as restantes peças.

Sugestão: Pode também remover os vedantes de borracha das taças da misturadora para uma limpeza mais profunda.

4 Consulte a tabela de limpeza separada no final deste manual do utilizador para mais instruções.

Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 11).

Acessórios

Pode encomendar uma mini-picadora comandada (com o número de serviço 4203 035 83460) junto do seu representante ou centro de serviço Philips como um acessório extra para os modelos HR1372, HR1371 e HR1370.
Utilize as quantidades e períodos de processamento da mini-picadora para este acessório.

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor Philips no seu país (poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não houver um Centro de Assistência ao Consumidor no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Tabela de limpeza (fig. 12)

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Assistência ao Cliente do seu país.

Problema	Solução
O aparelho não funciona.	Este aparelho está equipado com uma protecção contra aquecimento excessivo. Se o aparelho aquecer demasiado, desligar-se-á automaticamente. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 5 minutos. Volte a colocar a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se a protecção contra aquecimento excessivo for activada muitas vezes.
O aparelho pára subitamente de trabalhar.	Alguns ingredientes duros podem bloquear as lâminas. Solte o botão de velocidade normal ou de velocidade turbo para desligar o aparelho, separe a unidade do motor e retire os ingredientes que bloqueiam as lâminas.
A unidade do motor liberta um odor desagradável nas primeiras utilizações do aparelho.	Não se trata de algo invulgar. Se o aparelho continuar a libertar este odor após algumas utilizações, verifique as quantidades e os tempos de processamento.
O aparelho faz muito ruído, liberta um odor desagradável, aquece muito, deita fumo, etc.	Pare de utilizar o aparelho e retire a ficha da tomada. Leve-o ao centro de assistência Philips mais próximo ou ao seu distribuidor para obter assistência.

Inledning

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

Ⓐ Hastighetsväljare
Ⓑ Knapp för vanlig hastighet
Ⓒ Knapp för turbohastighet
Ⓓ Motorenhet
Ⓔ Frigöringsknappar
Ⓕ Mixerstav
Ⓖ Vispkopplingsenhet (endast HR1372)
Ⓗ Visp (endast HR1372)
Ⓘ Lock till bägare
Ⓙ Bägare

Minihackare (endast HR1372):

Ⓚ Kopplingsenhet
Ⓛ Knivenhet
Ⓜ Skål

Extra stor hackare (endast HR1372/HR1371)

Ⓝ Kopplingsenhet
Ⓞ Knivenhet
Ⓟ Sågtandad knivenhet för att krossa is (endast HR1372)
Ⓠ Skål

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Rör inte vid knivarna, särskilt när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.

Varning!

- Stäng av apparaten och dra ur nätsladden innan du byter tillbehör eller rör vid delar som rör sig under användning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellen.
- Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se avsnittet Rengöring).

Förberedelser inför användning

1 Låt varma ingredienser svalna innan du hackar dem, mixar dem eller häller dem i bägaren (maxtemperatur 80 °C).

2 Skär stora ingredienser i delar om ungefär 2 cm innan de tillreds.

3 Montera apparaten korrekt innan du sätter in stickkontakten i vägguttaget.

Använda apparaten

Mixerstav

Mixerstaven används till att:
- Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shake-drycker.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
- Mosa ingredienser - t.ex. barnmat.

1 Anslut mixerstaven till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 2).

2 Häll ingredienserna i bägaren.

◗ I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mixningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Mixningsmängder	Time (Tid)
Frukt och grönsaker	100–200 g	30 sek.
Barnmat, soppor och såser	100-400 ml	60 sek
Smetar	100-500 ml	60 sek
Shake-drycker och drinkar	100-1000 ml	60 sek

3 Undvik stänk genom att sänka ned knivskyddet helt i ingredienserna (Bild 3).

4 Slå på apparaten genom att trycka på knappen för normal hastighet eller knappen för turbohastighet.

- När du använder knappen för normal hastighet kan du justera hastigheten med hastighetsväljaren (Bild 4).

Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid.

- När du använder knappen för turbohastighet körs apparaten i maximal hastighet. Du kan inte justera hastigheten med hastighetsväljaren.

5 Mixa ingredienserna genom att flytta långsamt apparaten upp och ned och i cirklar (Bild 5).

Minihackare (endast HR1372) och extra stor hackare (endast HR1372/HR1371)

Hackarna är avsedda för att hacka ingredienser som t.ex. nötter, kött, lök, hårdost, kokta ägg, vitlök, örter och torrt bröd.

Var försiktig när du använder knivenheten, då knivarna är väldigt vassa. Var särskilt försiktig när du tar bort knivenheten från skålen för hackaren, när du tömmer skålen för hackaren och vid rengöring.

Endast HR1372: Använd skålen för den extra stora hackaren och det sågtandade knivenheten till att krossa is.

1 Lägg knivenheten för hackaren i skålen för hackaren (Bild 6).

2 Lägg ingredienserna i skålen för hackaren.

◗ I tabellerna visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mängder och tillredningstider för minihackaren (endast HR1372)

Ingredienser	Hackmängd	Time (Tid)	Hastighet
Lök och ägg	100 g	5 x 1 sek.	1-2
Kött	100 g (max)	5 sek.	turbo

Ingredienser	Hackmängd	Time (Tid)	Hastighet
Örter	20 g	5 x 1 sek.	3–4
Ost	50–100 g (max)	15 sek.	turbo
Nötter	100 g	20 sek.	turbo

Mängder och tillredningstider för extra stor hackare (endast HR1372/HR1371)

Ingredienser	Hackmängd	Time (Tid)	Hastighet
Lök	200 g	5 x 1 sek.	1-2
Fettsnål biff	200 g	10 sek.	turbo
Marmorerat kött	200 g	10 sek.	turbo
Kokta ägg	2 st	4 x 1 sek.	1-2
Örter	30 g	10 x 1sek.	3–4
Mandel	200 g	30 sek.	turbo
Torrt bröd	80 g	30 sek.	turbo
Parmesanost	200 g	20 sek.	turbo
Mörk choklad	100 g	20 sek.	turbo
Vitlök	50 g	5 x 1 sek.	turbo
Milkshakes	500 g	30 sek.	turbo

3 Lägg kopplingsenheten i skålen för hackaren (Bild 7).

4 Fäst motorenheten i skålen för hackaren (ett klickljud hörs) (Bild 8).

5 Slå på apparaten genom att trycka på knappen för normal hastighet eller knappen för turbohastighet.

- Om ingredienserna fastnar på väggen av skålen för hackaren tar du loss dem med en slickepott eller genom att tillsätta vätska.
- När du har tillrett en omgång låter du apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.

Visp (endast HR1372)

Vispen är avsedd för att vispa bl.a. grädde, äggvitor och efterrätter.

1 Anslut vispen till kopplingsenheten (ett klickljud hörs) (Bild 9).

2 Anslut kopplingsenheten till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 10).

3 Häll ingredienserna i en skål.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mängder och tillredningstider för vispning (endast HR1372)

Ingredienser	Hackmängd	Time (Tid)
Grädde	250 ml	70–90 sek.
Äggvitor	4 ägg	120 sek.

Obs! Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.

Tips: Använd en stor skål för bästa resultat.

4 Undvik stänk genom att ställa in hastighetsväljaren till en låg inställning och tryck på knappen för normal hastighet.

5 Efter ungefär en minut kan du trycka på knappen för turbohastighet.

Rengöring

Sänk inte ned motorenheten, vispkopplingsenheten (endast HR1372), minihackarens kopplingsenhet (endast HR1372) och den extra stora hackarens kopplingsenhet (endast HR1372/HR1371) i vatten.

1 Dra ur nätsladden.

2 Ta loss mixerstaven eller kopplingsenheten genom att trycka på frigöringsknapparna på motorenheten.

3 Ta isär resten av delarna.

Tips: Du kan även ta bort gummiringarna från skålen för hackaren för extra noggrann rengöring.

4 Se den separata rengöringstabellen i slutet av den här användarhandboken för ytterligare anvisningar.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 11).

Tillbehör

Du kan beställa en direktdriven minihackare (med servicekodnummer 4203 035 83460) från din Philips-återförsäljare eller ett av Philips serviceombud som ett extra tillbehör till HR1372, HR1371 och HR1370. Använd mängderna och tillredningstiderna för minihackaren för det här tillbehöret.

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Rengöringstabell (Bild 12)

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Om apparaten blir överhettad stängs den av automatiskt. Koppla ur apparaten och låt den svalna i fem minuter. Sätt sedan tillbaka stickkontakten i vägguttaget och slå på apparaten igen. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om överhettningsskyddet aktiveras för ofta.
Apparaten slutar plötsligt fungera.	Några hårda ingredienser kanske hindrar knivarna. Släpp knappen för normal hastighet eller för turbohastighet så att apparaten stängs av, ta loss motorenheten och ta bort ingredienserna som hindrar knivarna.
Motorenheten avger en otrevlig lukt de första gångerna apparaten används.	Det här är ingenting onormalt. Men om lukten fortsätter att uppstå även efter några gånger bör du kontrollera hur stora mängder råvara du pressar samt hur länge pressningen sker.

Problem	Lösning
Apparaten för mycket oväsen, avger en stickande lukt, är för het för att röra vid, avger rök o.s.v.	Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten. Kontakta närmaste Philips-serviceombud eller en återförsäljare för hjälp.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

A Hız seçme düğmesi
B Normal hız düğmesi
C Turbo hız düğmesi
D Motor ünitesi
E Ayırma düğmeleri
F Blender çubuğu
G Çırpma bağlantı ünitesi (sadece HR1372)
H Çırpma ünitesi (sadece HR1372)
I Ölçek kapağı
J Ölçek

Mini kesici (sadece HR1372):

K Bağlantı ünitesi
L Bıçak ünitesi
M Kase

Ekstra geniş kesici (sadece HR1372/HR1371)

N Bağlantı ünitesi
O Bıçak ünitesi
P Buz parçalama için oluklu bıçak ünitesi (sadece HR1372)
Q Kase

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini kesinlikle suya ve başka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Temizlemek için nemli bir bezle silin.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Cihazı çalışır durumda bırakmayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Özellikle cihaz prize takılıyken, bıçaklara dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce,cihazın fişini çekin.

Dikkat

- Aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara erişmeden önce cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Tabloda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıdayla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü)

Cihazın kullanıma hazırlanması

1 Sıcak malzemeleri kesmek, karıştırmak veya ölçeğe dökmeden önce soğumalarını bekleyin (maksimum sıcaklık 80°C)

2 Büyük malzemeleri işlemeden önce yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.

3 Fişi prize takmadan önce cihazı doğru şekilde kurun.

Cihazın kullanımı

El blenderi

El blenderinin kullanım amaçları:
- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları ve içecekleri karıştırmak.
- Krep hamuru veya mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
- Bebek maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.

1 Blender çubuğunu motor ünitesine takın ('klik' sesini duyun) (Şek. 2).

2 Malzemeleri hazneye koyun.

◗ Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Karıştırma miktarları ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Karıştırma miktarı	Süre
Meyve ve Sebzeler	100-200 gr	30 sn.
Bebek maması, çorbalar ve soslar	100-400 ml	60 sn.
Hamurlar	100-500 ml	60 sn.
Shake'ler ve içecek karışımları	100-1000ml	60 sn.

3 Sıçramayı önlemek için bıçak muhafazasının malzemelere tamamen daldırın (Şek. 3).

4 Cihazı açmak için normal hız veya turbo hız düğmesine basın.
- Normal hız düğmesini kullanırken, hız seçme düğmesiyle hızı ayarlayabilirsiniz (Şek. 4).

Hız ne kadar yüksek olursa, hazırlama süresi o kadar azalır.
- Turbo hız düğmesini kullanırken, cihaz maksimum hızda çalışır. Bu durumda hızı, hız seçme düğmesiyle ayarlayamazsınız.

5 Malzemeleri karıştırmak için cihazı yavaşça yukarı aşağı ve dairesel olarak hareket ettirin (Şek. 5).

Mini kesici (sadece HR1372) ve ekstra geniş kesici (sadece HR1372/HR1371)

Kesiciler; kabuklu yemiş, et, soğan, sert peynir, haşlanmış yumurta, sarımsak, otlar, kuru ekmek vb. malzemeleri doğramak için kullanılabilir.

Bıçak ünitesini tutarken çok dikkatli olun, bıçaklar çok keskindir. Bıçak ünitesini kesici haznesinden çıkarırken, kesici haznesini boşaltırken ve temizleme sırasında özellikle dikkatli olun

Sadece HR1372: Buz parçalamak için ekstra geniş kesici haznesini ve oluklu bıçak ünitesini kullanın.

1 Doğrayıcı bıçak ünitesini doğrayıcı haznesine koyun (Şek. 6).

2 Malzemeleri doğrayıcı haznesine yerleştirin.

◗ Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Mini kesici miktarları ve hazırlama süreleri (sadece HR1372)

Malzemeler	Doğrama miktarı	Süre	Hız
Soğan ve yumurta	100g	5 x 1sn.	1 - 2
Et	100g (maks)	5 sn.	turbo
Otlar	20 g	5 x 1sn.	3-4
Peynir	50-100g (maks)	15 sn.	turbo
Kabuklu yemişler	100g	20 sn.	turbo

Ekstra geniş kesici miktarları ve hazırlama süreleri (sadece HR1372/HR1371)

Malzemeler	Doğrama miktarı	Süre	Hız
Soğan	200 gr	5 x 1sn.	1 - 2
Yağsız et	200 gr	10 sn.	turbo
Sinirli et	200 gr	10 sn.	turbo
Haşlanmış yumurta	2 adet	4 x 1sn.	1 - 2
Otlar	30 g	10 x 1sn.	3-4
Badem	200 gr	30 sn.	turbo
Kuru ekmek	80g	30 sn.	turbo
Parmesan peyniri	200 gr	20 sn.	turbo
Bitter çikolata	100g	20 sn.	turbo
Sarımsak	50 gr	5 x 1sn.	turbo
Milk shake	500 gr	30 sn.	turbo

3 Bağlantı ünitesini kesici haznesinin üstüne koyun (Şek. 7).

4 Motor ünitesini kesici haznesinin üstüne sabitleyin ('klik' sesini duyun) (Şek. 8).

5 Cihazı açmak için normal hız veya turbo hız düğmesine basın.

- Malzemeler kesici haznesinin yanlarına yapışırsa, bir spatulayla veya sıvı ekleyerek açın
- İlk partiyi hazırladıktan sonra, işleme devam etmeden cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.

Çırpma ünitesi (sadece HR1372)

Çırpma ünitesi, krema ve yumurta akı vb.çırpmak için kullanılır.

1 Çırpma ünitesini bağlantı ünitesine bağlayın (‘klik’ sesini duyun) (Şek. 9).

2 Bağlantı ünitesini motor ünitesine bağlayın. (‘klik’ sesi duyulur) (Şek. 10).

3 Malzemeleri bir kabın içine yerleştirin.

Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Çırpma miktarları ve hazırlama süreleri (sadece HR1372)

Malzemeler	Doğrama miktarı	Süre
Krema	250 ml	70 - 90 sn
Yumurta Akı	4 adet yumurta	120 sn.

Dikkat: Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.

İpucu: En iyi sonucu almak için geniş bir hazne kullanın.

4 Sıçramayı önlemek için hız seçme düğmesini düşük bir ayara getirin ve normal hız düğmesine basın.

5 Yaklaşık bir dakika sonra, turbo düğmesine basarak turbo hızda devam edebilirsiniz.

Temizleme

Motor ünitesini, çırpma bağlantı ünitesini(sadece HR1372), mini doğrayıcının bağlantı ünitesini (sadece HR1372) ve ekstra geniş kesici bağlantı ünitesini (sadece HR1372/HR1371) suya sokmayın.

1 Cihazı prizden çıkartın.

2 Blender çubuğunu veya bağlantı ünitesini çıkarmak için motor ünitesinin üstündeki ayırma düğmelerine basın.

3 Diğer parçaları sökün.

İpucu: Derinlemesine temizlik için kesici haznelerinin lastik halkalarını da çıkarabilirsiniz.

4 Diğer talimatlar için bu kullanım kılavuzunun sonundaki temizlik tablosuna başvurun.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 11).

Aksesuarlar

HR1372, HR1371 ve HR1370 için Philips bayiinden ya da Philips servis merkezinden, ekstra aksesuar olarak doğrudan tahrikli mini kesici (4203 035 83460 servis kod numarası ile) sipariş edebilirsiniz.
Bu aksesuarda, mini kesici için geçerli müktarları ve hazırlama sürelerini kullanın.

Garanti ve servis

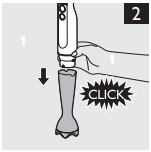
Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, **www.philips.com.tr** adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkeziyle iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayisine başvurun.

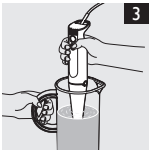
Temizleme masası (Şek. 12)

Sorun giderme

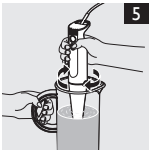
Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Cihaz aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Cihaz aşırı ısınırsa otomatik olarak kapanacaktır. Cihazın fişini çıkarın ve 5 dakika soğumaya bırakın. Daha sonra fişini prize tekrar takın ve cihazı tekrar çalıştırın. Aşırı ısınma koruması çok sık devreye giriyorsa, lütfen Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun.
Cihaz aniden duruyor.	Bazı sert maddeler bıçakları engelliyor olabilir. Cihazı kapatmak için normal hız düğmesini ya da turbo hız düğmesini bırakın, motor ünitesini çıkarın ve bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarın.
Cihaz ilk birkaç kez kullanıldığında motor ünitesinden kötü koku geliyor.	Bu durum normaldir. Cihaz birkaç kullanım sonrasında bu kokuyu vermeye devam ederse, kullandığınız malzeme miktarlarını ve işleme süresini kontrol edin.
Cihaz çok fazla ses çıkarıyor, kötü bir koku veriyor, çok ısınıyor ve duman çıkarıyor.	Cihazı kullanmayı bırakın ve fişini prizden çekin. Yardım için en yakın Philips servisi merkezine veya bayinize danışın.

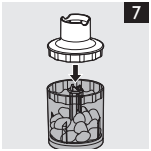

2
CLICK

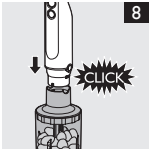

3

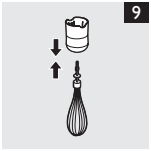
4


5

6


7

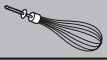

8
CLICK


9

10
CLICK

11

12

			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
mini			
extra large			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4203.000.5557.7